



przepisy.pl

Aromatyczna zupa ziołowa



 90 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- boczek - 150 gramów
- Rosół wołowy Knorr** - 1.25 litrów
- cebule - 3 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 2 łyżki
- Oregano z Turcji Knorr** - 2 łyżki
- Rozmaryn z Maroko Knorr** - 2 łyżki
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- pszenne tosty kromki - 6 sztuk
- woda - 1.5 litrów
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Zioła namocz i odcedź. Cebule posiekaj.
2. Boczek pokrój w kostkę i wysmaż.
3. Dodaj cebulę i smaź, aż zbrązowieje. Tosty pokrój w drobną kostkę i dodaj.
4. Wstaw rondel na kwadrans do piekarnika nagrzanego do 180 stopni.
5. Składniki włóż do innego garnka, zalej bulionem przygotowanym z wody i kostki Knorr, dodaj zioła. Gotuj godzinę na małym ogniu. Dopraw.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl